

## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN O DENOMINACIÓN GENÉRICA: EL CASO DEL QUESO COTIJA EN MÉXICO**

Thomas Poméon, François Boucher, Fernando Cervantes Escoto

**Palabras clave:** denominación de origen, México, queserías rurales, desarrollo territorial.

**Resumen:** los efectos positivos de las denominaciones de origen (DO) para el desarrollo territorial en algunas regiones europeas llamaron la atención de productores y promotores del desarrollo en países del Sur. Así, los productores de queso Cotija en México solicitaron una DO en el 2004. Se los negó, la administración considerando la denominación Cotija como un término genérico. Más allá del debate sobre el carácter genérico o no de esa denominación, este caso es también muy instructivo sobre los límites del marco legal e institucional mexicano, más de 30 años después de que el Tequila se volvió la primera denominación de origen protegida en México. La ausencia de un objetivo político claro y explícito para las DO se traduce en la incertidumbre y la debilidad de las instituciones establecidas. Ese contexto no es favorable para el reconocimiento de denominaciones de origen y limita su uso como herramienta para el desarrollo territorial.

### **Introducción**

Una indicación geográfica (IG) es el nombre de un lugar utilizado para identificar un producto cuyo origen se asocia con su calidad y/o reputación y/o otras características. Según el país, varios instrumentos legales han sido elaborados para regular el uso de IG: denominación de origen, indicación geográfica protegida, marca colectiva, marca de certificación, etc.

Se estudió el impacto de las IG desde varios enfoques, entre ellos el de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) (Fournier, 2007). Los SIAL se basan en la articulación entre una cadena productiva y un territorio. En el linaje de la economía territorial y de los enfoques de distritos industriales, clústeres o sistemas productivos localizados, analizan el anclaje territorial de una producción, las proximidades entre

actores y las diferentes dinámicas que eso genera. Boucher (2004) analiza la activación de un SIAL como la movilización colectiva de recursos territoriales. Varios estudios sobre SIAL destacan los procesos de calificación como modo de activación del territorio (Fournier, 2007; Boucher, 2004; Correa et al., 2004). La calificación territorial remite en la incorporación en un producto de un conjunto de recursos territoriales que definen su calidad y su carácter único. Esos recursos pueden ser materiales o inmateriales y son asociados al grupo humano local. Dentro de esos recursos, los saberes técnicos y relacionales constituyen el eje central del anclaje en el lugar, puesto que definen los modos de apropiación y las condiciones de movilización de los diferentes recursos durante la producción, transformación y comercialización de un producto (Linck, 2006). En este sentido, los recursos territoriales forman un sistema y constituyen el patrimonio<sup>1</sup> del grupo local, que puede ser valorizado y protegido a través de un proceso de calificación.

Un proceso de calificación implica la definición colectiva de modalidades de producción y el establecimiento de reglas y procedimientos de control. Las indicaciones geográficas constituyen una forma de procesos de calificación. Pueden generar una renta territorial, vinculada a la construcción de un monopolio colectivo (Linck, 2005), o sea que la producción de un producto dado está reservada a un grupo localizado, bajo ciertas condiciones. Esa situación permite pretender a un sobreprecio para los productos que benefician de una IG, por su carácter original y único.

Belletti et al. (2005) o Lence et al. (2006), entre otros, destacan los beneficios vinculados con la atribución de una IG, en particular para el desarrollo territorial. Esos beneficios llamaron la atención de actores del desarrollo rural en América Latina. Sin embargo, los estudios que mencionamos se enfocan en casos europeos, donde las IG están ya bien implantadas. Por lo tanto la problemática del establecimiento de IG en México será el eje central de este artículo.

México reconoció el concepto de Denominación de Origen (DO) en 1966. Podríamos entonces pensar que esa figura ha sido bien asimilada por el sector público y privado mexicano. Sin embargo, solo 12 DO han sido registradas en México, frente a las centenas

---

<sup>1</sup> Se entiende aquí el patrimonio como un bien colectivo complejo, formado por los recursos territoriales y asociado a un grupo dado (Linck, 2006).

que se registró en la Unión Europea, y esta figura sigue siendo muy poca conocida en el país.

Un queso tradicional de México, el queso Cotija, ha sido objeto de un proceso de calificación desde 1999, cuya meta es el reconocimiento de una DO. Se trataba a la vez de asegurar la protección comercial del queso Cotija frente a la competencia y usurpación del queso “tipo Cotija”, y promover a través de un signo oficial de calidad el desarrollo integral del área de producción. Un anclaje territorial marcado hizo pensar a los promotores del proyecto que este reconocimiento era legítimo y se haría sin problema. Sin embargo, el organismo público encargado de la gestión de las DO, el IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial), se opuso en 2004 al otorgamiento de esa DO. Motivó su rechazo afirmando que “queso Cotija” sería una denominación genérica. Considera entonces que la protección del queso Cotija de la Sierra de Jalmich no se justifica, ya que no es la zona exclusiva de producción. Legitima de esa manera la producción de queso tipo Cotija frente a la producción de queso Cotija. Este caso pone de relieve los problemas y contradicciones en el uso de las DO en México. En primer lugar, el marco legal e institucional es indefinido e incompleto en cuanto a sus objetivos y procedimientos. Es por lo tanto difícil que los productores movilicen esa herramienta para la protección de productos tradicionales. Por otra parte, el reconocimiento de una DO plantea el problema de su legitimidad para excluir, y del carácter genérico o no de una denominación. Es lo que pretendemos analizar en este artículo a partir del caso del queso Cotija. Movilizaremos informaciones obtenidas en la literatura y entrevistas con los actores implicados en la producción de queso Cotija y en su proceso de calificación, así que con los productores de queso tipo Cotija.

Primero, analizaremos las características del marco legal de las IG en México. Luego presentaremos el queso Cotija, su área de producción y los actores implicados en su elaboración y en el proceso de obtención de la DO queso Cotija. Nos interesaremos después al proceso de adulteración y usurpación que ha caracterizado el desarrollo del queso tipo Cotija. Esos elementos alimentaron el debate sobre el carácter genérico o no de la denominación Cotija y lo que está en juego alrededor de ese debate.

## **1. La protección de las indicaciones geográficas en México**

## 1.1 Marco legal

México, como firmante del Arreglo de Lisboa, reconoce el concepto de denominación de origen, más estricto que la indicación geográfica en cuanto al vínculo entre un producto y su origen geográfico, definido como *“la denominación geográfica de un país, una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”*. La primera DO mexicana se otorgó en 1974 a un destillado de agave azul, el Tequila. Sin embargo, hubo de esperar 20 años para que la Ley de Propiedad industrial, promulgada en 1994, defina el marco legal de las DO en México, sus condiciones de uso y de protección. La ley retoma la definición de las DO dada en el Arreglo de Lisboa. Prevé que el Estado sea el titular de las DO y que el IMPI se encargará de su gestión. La protección de una DO excluye su uso para productores afuera de la zona y/o que no respetan las especificaciones del decreto. Esta exclusión concierne también el uso de la denominación acompañado de términos tal como “tipo”, “imitación”, etc.

Las normas oficiales mexicanas (NOM) definen las características de procesos, productos o servicios y son de observancia obligatoria (Suarez Rodríguez, 2008). Elaboradas y manejadas por la Secretaría de Economía u otras entidades federales, son consideradas dentro de la Ley de Propiedad Industrial como un instrumento complementario (pero no explícitamente obligatorio, o sea que puede existir una DO sin NOM) para reglamentar el uso de una DO (condiciones de producción, características de los productos, etiquetado, etc.). En este caso, la declaración de protección de una DO se refiere a una NOM, específica al producto, en la cual se estipulan las condiciones que se debe cumplir para el uso de la DO. Así, existe una NOM para el Tequila desde 1994, y 7 de las 11 otras DO también se refieren a una norma. El IMPI prevé que un consejo regulador<sup>2</sup> se encargará de verificar el cumplimiento de la NOM y certificará a los productores. El Estado por lo tanto no se encarga directamente de la gestión y del control de las DO. La existencia de un

---

<sup>2</sup> Se retomó la terminología de las organizaciones encargadas de las DO en España. Sin embargo, se trata en México de un simple organismo de certificación, cuya única obligación es de ser acreditado por el Estado como certificador para la o las NOM correspondientes. No es por lo tanto enfocado a mejorar la gobernanza de una DO, hacer campañas de promoción, etc.

consejo regulador no es mencionada en la ley de Propiedad Industrial, sino que se trata de un medio promovido por el IMPI para paliar la inexistencia de procedimientos, organismos y reglas de control en esa ley.

En la ley de Propiedad Industrial de 1994 se define también el concepto de marca colectiva (MC), también a cargo del IMPI (atribución y registro). Se trata de *“aquel signo visible que distingue en el mercado los productos y servicios de las asociaciones, sociedades de productores, fabricantes, comerciantes o prestadores de servicios, legalmente constituidas, respecto de los productos o servicios de terceros”* (IMPI, 2006). La MC se acompaña de reglas de uso, elaboradas por el grupo al solicitarla. La determinación de reglas para la producción y de procedimientos de control y certificación depende por lo tanto de la voluntad del grupo titular, libre de definirlas (o no...) dentro de las reglas de uso. Aunque no se hace mención al origen de un producto en esa definición, el IMPI considera la MC como un instrumento adecuado para la protección de una IG, al ser basada en la constitución de un grupo de productores locales, titular colectivo de la MC. En este sentido Granados (2004) afirma que la MC es *“destinada a distinguir el origen o cualquier otra características común de productos, que han sido producidos o fabricados por un grupo de personas en una localidad, región o país”*. Sin embargo, el uso de MC como IG es bastante ambiguo, por la situación legal del uso de nombres de lugares. En efecto, la ley de Propiedad Industrial de 1994 prevé que no será posible registrar como marca, individual o colectiva, los elementos siguientes (artículo 90 de la ley):

*X.- Las denominaciones geográficas, propias o comunes, y los mapas, así como los gentilicios, nombres y adjetivos, cuando indiquen la procedencia de los productos o servicios y puedan originar confusión o error en cuanto a su procedencia;*

*XI.- Las denominaciones de poblaciones o lugares que se caractericen por la fabricación de ciertos productos, para amparar éstos, excepto los nombres de lugares de propiedad particular, cuando sean especiales e inconfundibles y se tenga el consentimiento del propietario.*

Así, si seguimos la ley al pie de la letra, no se puede registrar una marca con un nombre de lugar o un adjetivo asociado: solamente las DO lo permiten. Parece entonces paradójico que

desde varios años el IMPI incita a los productores a usar las MC como IG. Les propone en general de registrar una MC, sin mención al origen, y de completar las etiquetas de sus productos por una indicación de procedencia, no protegida. Esa procedencia puede ser eventualmente obligatoria dentro de las reglas de uso de la MC. En el caso del queso Cotija, al igual que para otros productos, la MC registrada se compone de un nombre de lugar (Cotija) seguido por la mención de “región de origen”. Se trata entonces de un montaje un poco particular, que permite destacar el origen del producto, pero sin que el uso del término “Cotija” sea reservado y protegido legalmente. Así, un queso que no tiene derecho de usar la MC puede indicar libremente en sus productos “queso tipo Cotija”, o incluso “queso Cotija”.

La ley define las DO y MC y las condiciones que se debe cumplir para obtener y utilizarlas. Sin embargo queda poca clara, en particular en cuanto a los procedimientos para evaluar una solicitud y para su control y gestión. Por su parte, el uso de las MC como forma de protección de una IG constituye una práctica mal estructurada, con muchas contradicciones e incertidumbre.

## **1.2 Confusión en la implementación y uso de las indicaciones geográficas en México**

Si la DO es claramente definida a partir de las referencias internacionales, los instrumentos para su regulación siguen bastante imprecisos. El vacío no es solamente legislativo (unos artículos en la ley de Propiedad Industrial) sino también administrativo. El IMPI tiene muchas funciones y el asunto de las DO es muy secundario.

El análisis de las solicitudes de DO y de las declaraciones de protección o modificación hacen aparecer una gran heterogeneidad en el tratamiento de los diferentes casos por parte del IMPI. La justificación de la delimitación del área y del vínculo entre el producto y el territorio son a menudo limitados: descripciones superficiales sobre características de los productos y procesos de producción, y análisis aun más superficiales sobre como esas características y prácticas se anclan en el territorio (por lo general se trata de solo un poco de geografía física). Algunas declaraciones, como para el ámbar de Chiapas (IMPI, 2000), se reducen a unas líneas, sin ninguna justificación del vínculo entre el producto y su origen. El texto hace referencia a una NOM que “*en su tiempo será emitida*” (o sea 3 años después de la DO...) para caracterizar el producto y su modo de extracción. Al contrario,

la declaración de modificación de la DO Mezcal para la ampliación del área es mucho más detallada (IMPI, 2003). Sin embargo los estudios presentados para discutir su validez llevan al IMPI a concluir que el área delimitada previamente siendo muy heterogéneo, se encuentra en “el montón” unas zonas con condiciones similares a las que se encuentran en la región que solicita la ampliación... y por lo tanto está validada.

La delimitación de los áreas de denominación es a menudo muy cuestionable: la delimitación para la producción de Tequila incluye espacios muy diferentes, incluso zonas donde el agave azul nunca ha sido cultivado y probablemente nunca lo será (zonas urbanas, Costa Pacífica, etc.). El hecho de que las solicitudes de DO provienen a menudo de gobiernos estatales puede explicar en parte esa situación. Su objetivo es meramente político: la protección de una DO para el estado constituye un argumento a favor del gobierno que la obtuvo. Por otra parte, la denominación protegida no tiene a veces nada de geográfico: Sotol, Talavera o Mezcal no son nombres de lugar. Incluso en el caso del Mezcal, se trata de un nombre genérico para un destilado de agave. Equivaldría a la protección de una DO “vino” o “queso”...

El IMPI no dispone de los medios financieros y humanos para realizar un verdadero peritaje, interno o externo, y atender correctamente las solicitudes de DO. Además, en particular para los productos alimentarios tradicionales y campesinos, no existen “expertos oficiales”, organismos o instituciones para analizar las solicitudes de DO. La ley aconseja también de apoyarse sobre normas oficiales. Pero se trata nada más de desplazar el problema: a menudo esas normas no existen para productos tradicionales y deben ser elaboradas. En cuanto al queso, la única norma ha sido emitida por la Secretaría de Salud (1994) y define el queso como un producto obtenido a partir de leche pasteurizada y homogeneizada... referencia difícilmente movilizable para un queso realizado en los ranchos ganaderos con leche cruda, como el queso Cotija. Por último, la definición del pliego de condiciones puede hacerse en la declaración de protección de la DO, en una NOM o en los dos. Tenemos entonces una regulación dual, redundante, que jurídicamente puede generar confusión.

Los plazos son cortos para analizar las solicitudes de DO y permitir un debate. Las decisiones se toman a menudo sin debate público, a puerta cerrada. La administración tiene



entonces todos los poderes, incluso los políticos no tienen a priori derecho a intervenir (no hay validación política necesaria de las decisiones del IMPI). En este contexto es difícil de defender o contestar una decisión sobre una DO, sin procedimientos, personal, ni reglas. Frente a esas dificultades, de las cuales tiene conciencia, el IMPI prefiere desde varios años orientar los actores privados o públicos interesados por las DO hacia la opción de la marca colectiva. A pesar de que no es adaptada por la protección de una IG.

El objetivo político que sostiene las DO en México tampoco es muy claro. Si nos referimos al IMPI, su objetivo es la protección comercial de un producto contra los usos fraudulentos y desleales, la protección del uso de una DO “ya reconocida” en el mercado (criterio del cual veremos más adelante la ambigüedad). El desarrollo territorial, la protección de productos tradicionales (y de los sistemas productivos, económicos y socioculturales vinculados), la biodiversidad no son resaltados por el IMPI, ya que no entran en sus prerrogativas. El IMPI se interesa principalmente a la protección de las DO para las exportaciones mexicanas. En el caso del Tequila, el primer objetivo de la DO es protegerla contra usurpaciones, a nivel nacional y sobre todo internacional. De hecho, cuando analizamos las presentaciones del consejo regulador del Tequila sobre el tema de la DO, los principales logros mencionados tratan de la protección comercial: lucha contra usos fraudulentos de la DO en México y en el extranjero, aumento de la producción, etc. En cambio, no tocan las cuestiones de los impactos de la DO sobre el desarrollo local o la biodiversidad, para los cuales las constataciones son bastante negativas (Hernández López, 2007).

Las orientaciones de las políticas públicas que enmarcan las DO y las MC son, “por defecto”, las mismas que las que motivan la regulación comercial basada en marcas. Después de 30 años de existencia, las DO siguen siendo muy marginal en México, pues pocos productores y consumidores conocen su meta y su funcionamiento. Solo dos DO funcionan en la práctica, con una NOM y un consejo regulador activo: el Tequila y, en menor grado, el Mezcal. Sin embargo, los diferentes beneficios que conllevaron las DO en algunas regiones (europeas) motivaron a productores y promotores del desarrollo en México para la obtención de esa protección legal para productos tradicionales, como el queso Cotija de la Sierra de Jalmich.



## **2. El queso Cotija: un producto anclado en el territorio y la historia de los rancheros**

El queso Cotija se produce en los ranchos de la Sierra de Jalmich, en el centro occidente de México, únicamente durante los 4 meses de temporada de lluvia. Los ganaderos lo elaboran a partir de leche cruda de vaca, y se añeja durante 3 meses mínimo. Se caracteriza el queso Cotija por su sabor pronunciado.

### **2.1 De la colonización a los mercados queseros modernos: historia del queso Cotija**

La sociedad ranchera, como la que puebla la Sierra de Jalmich, encuentra su origen en el movimiento de colonización de México que siguió la Conquista y en el mestizaje entre poblaciones europeas e indígenas. Este mestizaje se expresa en los sistemas de producción que asocian el cultivo itinerante de maíz de los indígenas, basado en la roza-quema, con la crianza de bovinos de los europeos (Barragán et al., 2007). Esos sistemas suponen un uso extensivo de la tierra: después de una cosecha de maíz, la parcela se deja varios años y una nueva área es desbrozado. Se vincula con un padrón de población dispersada, para que cada familia disponga de suficientes tierras. La producción de queso Cotija se vuelve rápidamente una actividad importante en la región, en particular en las zonas más aisladas. Barragán y Chávez (1998) reportan que servía para el pago de los impuestos desde el siglo XVII. Su producción se extiende en ese entonces más allá de la Sierra de Jalmich, en las planicies y zonas menos accidentadas que la rodean. Se hace en el marco de ranchos dedicados a la producción de novillos. Durante la temporada de lluvia, el excedente de leche es valorizado bajo la forma de quesos madurados. El sistema de ranchos, basado en la pequeña propiedad, ofrece la perspectiva de adquirir el estatuto de propietario, más libre e independiente. El queso Cotija estaba comercializado por los arrieros, comerciantes itinerantes que lo llevaban cada año con mulas en todo el país. Estaban en su mayoría oriundos de Cotija, en la periferia de la Sierra de Jalmich, lo que explica que se difundió el queso como queso Cotija.

El Cotija conoce su auge al principio del siglo XX. Según los ancianos, se vivía muy bien del queso en ese entonces. Pero el desarrollo de infraestructuras públicas, en particular de carreteras, va a desencadenar su progresiva decadencia a partir de los años 40. Los sistemas de producción evolucionan hacia una especialización lechera y una independentización de la producción de queso. La producción de leche se vuelve anual,

razas más productivas son introducidas (tipo Holstein) y criadas de manera semi-intensiva (Baisnée, 1989). La electricidad y el agua permiten el desarrollo de innovaciones en la producción quesera, que tienden hacia la adulteración del producto<sup>3</sup>. Otros factores son la disminución de la disponibilidad en mano de obra, el cambio en los padrones de la demanda y una mayor integración del mercado nacional. Así, de la producción ranchera y estacional de queso Cotija madurados, pasamos a una especialización lechera de los ranchos, junto con el desarrollo de la producción industrial de queso fresco. Sin embargo esos queseros siguen usando la denominación de “Cotija” para sus productos, que denominaremos como queso “tipo Cotija” para distinguirlos.

Mientras que algunas localidades periféricas (Cotija, San José de Gracia, etc.) se integran al mercado nacional y conocen una fuerte evolución de sus sistemas productivos, la Sierra de Jalmich sigue enclavada, sin carretera, electricidad y agua corriente y la producción del auténtico queso Cotija se mantiene en esa región aislada. Los arrieros han desaparecidos y los productores deben buscar nuevos circuitos de comercialización. Sin embargo, frente al quesos “tipo Cotija”, difícilmente pueden competir (desarrollaremos este aspecto más adelante). Aprovechando de su posición dominante en la relación, los comerciantes imponen a los rancheros precios bajos, similar a los demás quesos (adulterados o no): en la segunda mitad de los años 90’, los precios se estabilizaron a unos 30-40 pesos mexicanos/kg.

A partir de los años 60’, la situación se deteriora cada vez más para los rancheros de la Sierra de Jalmich. Se intensifica la emigración<sup>4</sup>, hacia las grandes ciudades del país o a EE.UU. Se crea un círculo vicioso entre desaparición de la actividad quesera y despoblamiento. Así la producción de queso se reduce drásticamente entre 1960 y 1997, con una fuerte aceleración a partir de 1985 (tabla 1). La Sierra de Jalmich, al final de los 90’, sólo contaba unos 200 rancheros elaborando queso Cotija. Eso conduce a Barragán y Chávez (1998) a concluir que, aislado en su último “bastión”, *el queso Cotija se nos va de las manos*.

---

<sup>3</sup> La adulteración de un queso se refiere al uso de insumos distintos a la leche natural: grasa para sustituir la crema, leche en polvo, caseínas, almidón, etc.

<sup>4</sup> Sin embargo la emigración no es un proceso nuevo en la Sierra, al contrario siempre existió. Pero desde varios decenios este proceso se intensificó para acercarse a un proceso de despoblamiento.

	1960	1985	1997
Vacas de ordeña	2500	2072	1037
Ranchos de ordeña <sup>5</sup>	50	44	35
Producción de queso (toneladas)	45	37	15

*Tabla 1: Evolución de la actividad ganadera en los ranchos del Potrero de Herrera (zona de la Sierra de Jalmich), 1960-1997(fuente: Barragán y Chávez, 1998)*

## **2.2 El queso Cotija: una relación estrecha entre un producto, un territorio y una sociedad**

La Sierra de Jalmich, entre los estados de Jalisco y Michoacán, corresponde al área de producción del queso Cotija (ver figura 1), abarcando partes de 6 municipios diferentes. No corresponde a una división política-administrativa sino a una realidad geográfica, realidad de un territorio que constituye a la vez la cuna y el último santuario del queso Cotija. El área delimitada para la MC está comprendido entre 700 y 1700 msnm. Es una zona montañosa, de transición climática entre la región cálida de Tierra Caliente y el clima más frío del Eje Neovolcánico. Esa situación le confiere características climáticas y paidológicas particulares. La temporada de lluvia se extiende de julio a octubre, con precipitaciones anuales comprendidas entre 900 y 1200 mm. La cobertura vegetal es de tipo selva baja caducifolia. Las lluvias propician un crecimiento vegetativo intenso, que permite la regeneración de la vegetación después de más de 6 meses de sequía. La disponibilidad en pastura permite entonces una mejor alimentación de las vacas, que dan una cantidad de leche suficiente para asegurar a la vez la alimentación de sus becerros y la elaboración de quesos. El pasto verde y abundante, de buena calidad, permite también producir leches ricos en materia seca, en particular en grasa. Por otra parte, el clima y la altura ofrecen buenas condiciones para la maduración del queso.

<sup>5</sup> Se trata de las unidades donde se ordeña vacas y se elabora queso Cotija.



***Figura 1: zona de producción del queso Cotija, según definida por las reglas de uso de la marca colectiva queso “Cotija región de origen” (la parte colorida en verde y marrón indica el área de producción delimitada) (fuente: Colmich, 2003)***

Más allá de las condiciones naturales, es sobre todo los factores humanos y el anclaje histórico del queso Cotija en su territorio que nos parecen importantes para entender las implicaciones alrededor de su producción en la Sierra de Jalmich.

Sin desarrollar la cuestión del anclaje territorial del queso Cotija, presentaremos los principales elementos que le dan sentido. Por ser un queso elaborado por los mismos ganaderos, la producción de Cotija está fuertemente vinculada al sistema de crianza, tanto al nivel técnico como organizacional. No se puede entonces pensar el anclaje territorial del queso Cotija sin analizar el manejo global de los ranchos. Así, la complementariedad entre cultivo itinerante del maíz, un ganado orientado principalmente por la producción de novillos y la producción de queso es fundamental en el sistema de producción ranchero de la Sierra de Jalmich (Barragán et al., 2007).

Los saberes técnicos desarrollados por los rancheros corresponden a un modo de gestión del espacio y de los recursos que permite enfrentar el aislamiento relativo (malas vías de comunicación, no electricidad) y las limitaciones en recursos (forraje, agua, etc.). La

composición genética del hato ilustra esa capacidad de adaptación de los ganaderos. Con la cruce empírica de diversas razas (criollos, cebú y razas europeas como el Suizo), han encontrado un equilibrio propio y dinámico entre rusticidad (resistencia a la sequía, a las enfermedades y parásitos), producción de novillos vendidos a engordadores y producción de una leche en pequeña cantidad (3-6 L/día/vaca en lluvias) pero rica en grasa y proteína (también por el tipo de alimentación) (Chombo, 2005). Esos saberes técnicos son articulados por saberes relacionales: organización del trabajo (en particular con la mediería), solidaridad familiar, redes con los migrantes, relaciones con los comerciantes. Así la mediería<sup>6</sup> constituye una puerta de acceso a la propiedad, permitiendo de acumular progresivamente un capital bajo la forma de cabezas de ganado. Genera también para el propietario un excedente de maíz y sobre todo un espacio forrajero más grande, para un hato más importante

Los ganaderos movilizan saber-hacer queseros familiares, contruidos y transmitidos desde varias generaciones, para elaborar un queso de larga duración con un mínimo de infraestructuras, equipos e insumos: sólo usan leche, sal y cuajo. No agregan cultivos lácticos, dejando que se desarrolle la flora bacteriana criolla. Pero además de los saberes técnicos y relacionales incorporados en el queso Cotija, tiene un alto valor simbólico: producto de la sociedad ranchera con todas sus representaciones, mitos y valores, participa también en las dinámicas de reconocimiento social de los rancheros. Esos valores y representaciones fundan la unidad y la particularidad de la sociedad ranchera. Entre ellos podemos destacar la autonomía e independencia del ranchero, el valor del trabajo, la solidaridad (familiar), el espíritu de “colono”, siempre listo para emprender “nuevas aventuras”, y diversas formas de expresión culturales (música ranchera, gastronomía, etc.), reconocidas como de las mayores expresiones de la mexicanidad. También la ganadería es uno de los grandes rasgos de la sociedad ranchera y la calidad tanto del ganado como del queso tiene importancia para el orgullo y el reconocimiento social del ranchero.

Gracias a sus diferentes saberes, los ganaderos lograron una valorización sostenible de un espacio difícil. Elaboraron un sistema basado en la autosuficiencia y la reproducción de los

---

<sup>6</sup> La mediería o aparcería es un contrato entre el propietario de un medio de producción y un trabajador. Puede concernir en la Sierra de Jalmich el cultivo de maíz y/o el cuido y la ordeña del ganado bovino. Las modalidades de repartición de los aportes y ganancias cambian según los casos.

recursos locales, para poder asumir su autonomía. Los diferentes recursos territoriales incorporados al queso califican el Cotija y marcan su carácter único. El sistema de crianza genera una leche de calidad, un producto específico, y no genérico. Los saber hacer queseros, la microflora local y la maduración hacen el resto. La reproducción social y económica, pero también ambiental, del sistema de producción ranchero de la Sierra de Jalmich depende de un equilibrio complejo en el cual interviene numerosas interacciones, biológicas y sociales. Es para proteger y valorizar este equilibrio, perturbado por el modelo de desarrollo dominante (industrial y urbano) en México y en el mundo, que se solicitó la protección de una DO para el queso Cotija de la Sierra de Jalmich.

### **2.3 La denominación de origen, un instrumento para el desarrollo territorial de la Sierra de Jalmich**

Frente a la constatación de desaparición progresiva del queso Cotija y despoblamiento de la Sierra, se juntan las iniciativas de dos investigadores. Inician un proyecto en 1999, que se conocerá como el proyecto de “Potencialización del patrimonio cultural en la Sierra de Jalmich. Hacia una denominación de origen para el queso Cotija”. Un miembro del equipo municipal de Cotija se integra al proyecto y consigue el apoyo de su municipio, para organizar en el 2000 la primera “Feria del queso Cotija”. Esos tres actores van a sostener el proyecto y acompañar a los productores.

Las primeras acciones se enfocan a implicar a los productores y mejorar los conocimientos sobre el producto, el territorio y sus actores. Se desarrolla también un trabajo sobre las cuestiones de calidad. Se forman grupos vecinales, antes de la creación en octubre del 2001 de la Asociación Regional de Productores de de Queso Cotija (ARPQC), que reunía a 93 productores en 2008. Por necesidad de un nivel de organización más transversal, se funda a principios de 2003 la Asociación Civil Pro Sierra de Jalmich (PSJ), cuyo objetivo central es coordinar las acciones de diferentes actores para la obtención de la DO y de diversos apoyos (técnicos, financieros, comerciales, políticos, consejo). Acompaña de manera estrecha a la ARPQC, los rancheros teniendo muy poca experiencia en el manejo de proyectos colectivos, la obtención de apoyos públicos o de signos de calidad como la DO. Es en este contexto de un proceso multidimensional y transversal que empieza el proceso de obtención de una DO ante el IMPI en el 2002.



Frente a la solicitud, primero informal, de una DO para el queso Cotija, el IMPI no sabe muy bien que hacer: es la primera vez que tal solicitud se hace para un producto alimenticio artesanal. Aconseja al ARPQC que registre una marca colectiva, menos exigente para su obtención y más “fácil de gestionar” para el IMPI. El 28 de abril del 2003, la ARPQC entrega su solicitud para una marca colectiva “queso Cotija”. El IMPI se niega a registrar la denominación geográfica “Cotija” como marca. Propone entonces de registrar la MC “Cotija región de origen”, una clase de “chapuza” legal, que permite usar la palabra Cotija sin reservar la exclusividad de su uso. Siguen una serie de diferentes problemas y lentitudes administrativas. La oficina regional del IMPI sostiene el proyecto de MC pero a nivel central, donde se toman las decisiones, el apoyo parece menos evidente. Así hubo que esperar más de año y medio, en lugar de los 6 meses previstos por la ley, para que la MC sea finalmente registrada el 22 de febrero del 2005. El apoyo político de las autoridades estatales, especialmente en el estado de Michoacán, resultó ser muy importante para su obtención.

Pero la MC es un objetivo intermediario, previo al reconocimiento de una DO. De hecho, las reglas de uso de la MC se construyeron según el modelo de un pliego de condiciones de DO, destacando la voluntad de volver reglas las tradiciones de rancheros. El 20 de abril del 2004, mientras sigue en proceso la evaluación de la MC por el IMPI, la solicitud de protección de la DO es entregada por la PSJ. La solicitud es completa según la ley de 1994: denominación, descripción del área de producción y del producto, anclaje territorial, historia, etc.

Otra vez diversos problemas burocráticos se plantean. La argumentación y las acciones del IMPI no son siempre muy claras, planteando la cuestión de la mala voluntad de la sede o de su desconcierto frente a una situación que desconoce y que no cabe en su ámbito habitual. Al contrario de lo que prevé la ley, la publicación de la solicitud, a pesar de ser completa, no se hace; ningún debate público tiene lugar. La respuesta negativa del IMPI es transmitida a la PSJ el 22 de noviembre del 2004. El IMPI evoca la falta de organización de los productores (aunque que en otros casos no se mostró muy exigente...). Pero el principal argumento dado por el IMPI es que considera “queso Cotija” como una denominación genérica. Es esa decisión que vamos a analizar a continuación.



### **3. El queso Cotija, ¿denominación de origen o denominación genérica?**

#### **3.1 El queso tipo Cotija, historia de una usurpación**

La difusión de la producción de queso tipo Cotija, imitación inspirada por el queso Cotija, se articula alrededor de dos dinámicas. En un primer tiempo, hemos visto que diferentes factores han llevado a la transformación de los sistemas productivos en la región alrededor de la Sierra de Jalmich. Se intensifica la producción de leche y se genera un flujo constante de producción y de comercialización de quesos a bajos precios. La fase de maduración se eliminó y los procesos de producción se volvieron más industriales, dejando menos espacio a la expresión de la habilidad del quesero. Una cantidad de sal más importante compensó la supresión de la maduración y el aumento de los problemas de conservación del queso durante su transporte y su comercialización que trajo esa supresión. La intensificación de la competencia, sin regulación oficial sobre la calidad, llevó al desarrollo de los quesos adulterados desde los años 50': descremado total de la leche y uso de grasa vegetal, uso de leche en polvo, caseínas, colorantes, conservadores, etc. El resultado es la producción de quesos muy salados y con poco sabor; en el caso de los productos más adulterados, los “quesos” son a la vez insípidos y muy salados, con una textura plástica. Pero esos quesos han sido usando la denominación de Cotija.

El fuerte desarrollo de la industria quesera en la periferia de la Sierra (en las ciudades de Cotija, San José de Gracia, etc.) agotó la oferta local de leche. En los años 50-60, varios queseros se fueron probar fortuna en otras regiones del país, en particular la Costa de Chiapas, Veracruz y Tabasco, conocidos por una disponibilidad importante de leche de calidad a bajo precio. Así se instalaron los que los chiapanecos llaman los “Cotijeros”. El queso tipo Cotija producido en Chiapas se destina al mercado nacional. Se trata también de un queso fresco, muy salado, o sea de un producto diferente del queso Cotija. Como lo señala un quesero chiapaneco, “el queso tipo Cotija es uno de los que aguanta más las adulteraciones”, es decir que se puede adulterar de muchas formas diferentes... Este queso es un producto importante para los queseros de Chiapas, especialmente para los más grandes (arriba de 2000L de leche procesados cada día).

El término “queso tipo Cotija” engloba un conjunto de productos muy diversos, cuyo único denominador común es la forma y el tamaño de las piezas (figura 2). Forma de producción

artesanal o industrial<sup>7</sup>, adulteración o no del queso, etc., generan grandes diferencias de aspecto, sabor y textura. Esas diferencias se asocian con variaciones en los modos consumo.



*Figura 2: de la izquierda a la derecha: un queso tipo Cotija (artesanal), un queso Cotija, y un queso tipo Cotija (industrial)*

A la hora de comprar, el consumidor no dispone de muchas informaciones: faltan etiquetas, indicaciones sobre productos y modos de producción. Solos los productos comercializados en supermercados tienen sistemáticamente una etiqueta (que de hecho no es siempre veraz; cf. sitio Internet de la PROFECO, Procuraduría Federal del Consumidor). Ahora bien generalmente los quesos se venden en tianguis y pequeñas tiendas, de manera informal. Solo unos conocedores tienen acceso a la información sobre el producto y los procesos de producción, y pueden entonces realmente elegir. En esas condiciones, el mercado no valoriza siempre las diferencias cualitativas entre quesos (composición, maduración etc.). En esas condiciones es difícil de vender un queso más caro a raíz de la reivindicación de su calidad: los productos “imitados”, o incluso adulterados, más baratos, son favorecidos en esas condiciones. Y aunque el queso se venda a menudo bajo la denominación de “tipo Cotija”, la confusión es común y el nombre queso Cotija designa para mucha gente el queso tipo Cotija. Sin embargo, las prácticas de los comerciantes en los pueblos alrededor de la Sierra de Jalmich muestran también que se

<sup>7</sup> La distinción que hacemos aquí entre queso tipo Cotija artesanal e industrial consiste en la escala y los procesos de producción (equipos, prácticas, etc.).

trata de dos productos diferentes: venden de manera separada y con precios diferentes el Cotija y el tipo Cotija (a pesar de que durante mucho tiempo pagaron el mismo precio).

Privado de acceso al mercado nacional con el detuvo de la actividad de los arrieros, aislados en la Sierra, el queso Cotija autentico solo se mantuvo en un mercado local y regional pero tuvo que alinearse en las tendencias de precios impuestos por el mercado nacional. No pudieron resistir al fenómeno de usurpación de la denominación Cotija por un queso totalmente diferente, pero cuyo lugar ha venido creciendo en el mercado a partir de los 60'. La producción de queso tipo Cotija ocultó el queso Cotija. Es difícil estimar los volúmenes totales de tipo Cotija producidos (faltan estudios y estadísticas). Sin embargo, si hacemos una estimación baja, evaluamos la producción anual a unas 1000 toneladas de queso tipo Cotija solo en San José de Gracia. En Chiapas, de 16 queserías entrevistadas (o sea una minoría), la producción anual se eleva a unas 2000 toneladas. Si debemos tener cuidado con esas cifras por ser estimaciones empíricas, muestran bien el desfase entre la producción de tipo Cotija y de Cotija (y eso sin tomar en cuenta la producción de otras localidades y estados...). Con una producción total estimada a 300-400 toneladas (contra 1000/1200 toneladas en 1960), los rancheros de la Sierra de Jalmich han sido marginalizados en el mercado y expoliados de la denominación de su queso, por un producto desnaturalizado o incluso adulterado. Los productores de tipo Cotija la han usado para lanzarse en el mercado y marginalizar luego el “modelo original”, y quitándolo del mercado. Es frente a esa usurpación que los productores de la Sierra de Jalmich quisieron reapropiarse de su queso a través de una DO.

### **3.2 La legitimación de la usurpación por el rechazo de la denominación de origen**

Para la protección de una DO, una de las primeras preguntas que se plantea es la del carácter genérico o no de la denominación. De hecho las DO no pueden atribuirse a un nombre genérico; se especifica ese punto en la reglamentación europea. El IMPI aplica la misma restricción, a pesar de que no sea explicitado en la ley de Propiedad Industrial o en otro texto legal mexicano. Pero ¿cómo diferenciar una denominación genérica de una denominación de origen? El problema que nos preocupa aquí es saber si la denominación queso Cotija se puede considerar como genérica o no.

En Europa, el debate sobre el carácter genérico de una denominación quesera se planteó para varios casos: Camembert, Feta, Parmigiano, Emmental, etc. Los criterios evocados para evaluar ese carácter pueden basarse en varias fuentes: opinión de los productores, las legislaciones y reglamentaciones nacionales, acuerdos bilaterales o multilaterales internacionales, Codex Alimentarius, características del mercado y del consumo (Dimou, 2002). Esos criterios pueden ser entonces de índole jurídico, económico, histórico, cultural, social, científico o técnico. Establecer el carácter genérico o no de una denominación es por lo tanto un asunto complejo, que requiere estudios previos, peritaje y la definición de procedimientos y criterios objetivos. Una larga serie de debate y procesos legales en Europa desembocaron al reconocimiento del carácter no genérico de la denominación Feta (queso tradicional de Grecia). A pesar de que volúmenes importantes de ese queso se producían desde decenios en diferentes países europeos. Sin embargo, la Feta sigue asociada a la evocación de un queso griego, su anclaje territorial es históricamente comprobado y la Feta griega es diferente de la que se produce en otros países (tipo de leche, proceso, etc.). La Unión Europea decidió entonces de proteger esa DO, prohibiendo a los queseros de otros países europeos el uso del término Feta. El caso de la Feta tiene muchas similitudes con el Cotija: un proceso antiguo de usurpación por un producto muy diferente pero producido en volúmenes mayores al original, comercializado en una zona más amplia. Sin embargo, la Feta obtuvo una protección, el queso Cotija no...

La decisión final sobre el carácter genérico de una denominación puede depender de orientaciones políticas, las cuales pueden inclinar la balanza en situaciones complejas y ambiguas. Así las decisiones recientes en casos de litigio en Europa favorecieron una visión en términos de origen más que legitimaron un uso genérico, en el caso de los quesos (Dimou, 2002). La lealtad de las transacciones comerciales es un criterio jurídico movilizado para justificar la protección o no de denominaciones geográficas. Sin embargo, para la Unión Europea, no es el único. Es asociado a otros criterios vinculados como el tema del desarrollo rural, siendo las DO reconocidas como una herramienta para el desarrollo territorial dentro de la Política Agrícola Común europea. A pesar de la necesidad de ser prudente en cuanto al desfase que puede existir entre la justificación oficial de una política y la realidad de su aplicación, la tendencia parece privilegiar la denominación de origen más que sostener una visión industrial y desterritorializada de los productos

tradicionales. La DO constituye entonces una alternativa para la sobrevivencia de ciertos tipos de productores, especialmente en las zonas marginalizadas. En ese sentido, la atribución de un monopolio colectivo a través de la protección de una DO puede tener un fuerte contenido político (Linck, 2005).

El IMPI justificó su decisión de no atribuir una DO al queso Cotija por el carácter genérico de su denominación. Existe un debate sobre esa cuestión puesto que el queso tipo Cotija marginalizó el queso Cotija original. Sin embargo, el debate ni tuvo lugar: no hubo peritaje, estudios o análisis, ni justificación oficial. El IMPI afirma que los consumidores ya no vinculan el queso con la región de Cotija y que por lo tanto la DO no existe (o “preexiste”) y no puede ser protegida. Ese argumento es ambiguo: ¿de que consumidor estamos hablando? ¿Dónde vive? ¿Qué edad tiene? ¿Qué sabe de quesos? ¿Cuál sería su elección si tenía toda la información sobre los diferentes productos?, etc. Es difícil decir lo que piensa el consumidor, además sin hacer estudios... Según las variables que acabamos de enumerar, es posible hacérselo decir lo que quiera uno. Por otra parte, jurídicamente (e incluso éticamente), ¿se puede volver reglas lo que piensa o imagina el consumidor? ¿No sería el papel del Estado, como regulador del mercado y de la sociedad, de informar y educar al consumidor, más que volver reglas sus representaciones (además supuestas)? Eso implica una voluntad política hacia esa dirección, lo que no parece ser el caso para México.

La solicitud para la DO queso Cotija se basa en el reconocimiento de una producción y comercialización seculares y continuas. El anclaje territorial del queso Cotija de la Sierra de Jalmich, es consistente, ininterrumpido y demostrado. Se expresa en el producto y es plasmado en un pliego de condiciones (reglas de uso de la MC) que garantizan ese anclaje y un uso leal de la denominación “Cotija región de origen”. Parece que la cuestión del carácter genérico de la denominación quesera “Cotija” no sea tan simple como lo estimó el IMPI y que su decisión podría (y debería) ser discutida. No queremos tampoco prejuzgar el carácter no genérico de la denominación Cotija. Si al final el IMPI mantiene su posición, existen alternativas que podría proponer, como la denominación compuesta (como los casos de Camembert de Normandie, Brie de Meaux, etc.). A condición de realmente abrir el debate...

Más allá del tema jurídico, se plantea también un conflicto de interés, de índole político. La atribución de una DO Cotija excluiría el uso de la palabra “Cotija”, incluso acompañada de menciones como “tipo”, para todos los quesos producidos afuera de la Sierra de Jalmich y/o que no respetarían el pliego de condiciones. Eso afectaría a los productores de queso tipo Cotija, en particular los que venden sus productos empacados y con etiqueta (no sería tanto problema para los que no usan etiqueta). Es difícil de saber en que medida el IMPI ha intercambiado con productores de queso tipo Cotija, puesto que la evaluación de la solicitud de DO se hizo de manera informal, sin debate público. Queseros de Chiapas indicaron que se habían enterado de la solicitud de los productores de la Sierra de Jalmich. Sin embargo dijeron que no reaccionaron, reconociendo esa zona como la cuna del queso Cotija (y no entendieron a menudo que la protección de tal DO les prohibiría el uso del término “Cotija”). Por su parte las autoridades del estado de Chiapas se opusieron a la atribución de esa DO. Lo que es seguro, es que el IMPI, mediante su decisión, tomó partido por el queso tipo Cotija frente a la producción tradicional ranchera de queso Cotija. Esa decisión podría parecer bastante coherente en cuanto a su misión: regular la competencia y minimizar la exclusión comercial. La DO, como monopolio colectivo, genera efectivamente exclusión. Pero hay que recordar que el mercado también lo hace: puede favorecer la marginalización de ciertos productores (y sistemas productivos). La DO se erige entonces como una alternativa frente a la exclusión del mercado, que plantea problemas que van más allá de la eficiencia en la asignación de factores de producción. Afecta el ordenamiento del territorio, el desarrollo socioeconómico de regiones enteras, el medioambiente, etc. Es desde este punto de vista que el tema de las DO trasciende la cuestión de la regulación comercial.

### **3.3 Consecuencias del proceso de calificación y del rechazo de la DO**

El proyecto centrado en la obtención de una DO Cotija permitió la obtención de una MC y el reconocimiento y la valorización de este queso, de su valor tanto organoléptico como sociocultural. El reconocimiento se dio en varios niveles: con los consumidores, las autoridades políticas, y los profesionales (con el premio de mejor queso extranjero ganado en el 2006 en un concurso internacional en Italia). El desarrollo de la venta directa (en particular del mercado nostálgico con los migrantes) y el reconocimiento en sus diferentes dimensiones tuvieron un efecto positivo sobre los precios. Los productores se remotivaron



y han tenido nuevas aspiraciones. Esa nueva postura les ayudó a cambiar de actitud frente a los compradores, reduciendo la asimetría en la relación. Entre 1997 y 2007, los precios se duplicaron, mientras que los de otros quesos, como el tipo Cotija, aumentaron en menor medida. Otro éxito ha sido la puesta en marcha de acciones colectivas y coordinación, entre los productores pero también a nivel transversal, y lograr conseguir diferentes apoyos. El proceso de calificación permitió la reapropiación por los rancheros de su patrimonio colectivo: tomaron conciencia de ese patrimonio, de los diferentes retos y problemáticas que lo rodean y de la necesidad de actuar para su preservación, especialmente de manera colectiva.

A pesar de que la DO no garantice el éxito comercial (y menos en un país donde este concepto es poco o mal conocido), puede consolidar el proceso de desarrollo territorial estableciendo una base segura a partir de la cual articular diferentes acciones para los rancheros de la Sierra de Jalmich. Es un elemento motor, un impulsor. Lo atestiguan los impactos positivos directos e indirectos del proyecto de obtención de la DO. Además, aseguraría la protección comercial del queso Cotija frente a las usurpaciones, al contrario de una MC.

La MC también es federadora y puede ayudar a la inserción comercial del queso Cotija. Pero no es estable y no protege del riesgo de deterritorialización y de deconstrucción patrimonial. No va en el sentido del refuerzo de la integración producto-actores-territorio. La ARPQC puede hacer lo que se le antoja con la MC... o sea que puede tomar una nueva orientación y las reglas ser modificadas en el sentido contrario al anclaje territorial. Además la gobernanza es aún débil en la asociación, que debe consolidarse a nivel del liderazgo y de las capacidades de gestión y organización de los productores socios. Y los desafíos son ya numerosos (a pesar de que la MC apenas se empieza a usar). Las autoridades del estado de Jalisco propusieron de financiar una quesería colectiva; sin darse cuenta que eso significaba más el fin del queso Cotija que su valorización<sup>8</sup>... El caso del proyecto de exportación de queso nos enseña otro aspecto del riesgo de tener una simple

---

<sup>8</sup> Una quesería colectiva implicaría transportar la leche desde los ranchos, generando nuevos problemas de calidad sanitaria. También llevaría la especialización de los productores en leche. Y por lo tanto una modificación de los sistemas de producción y del producto. Además, para la Sierra de Jalmich esa especialización lechera no es viable y al contrario existe el riesgo de acentuar los problemas actuales (bajos ingresos, éxodo rural, etc.).



MC en lugar de una DO. En este caso, el importador estadounidense exige la exclusividad de la marca colectiva para varios años... Si las posibilidades de exportar pueden constituir un mercado interesante, es claro que la exclusividad de la MC pudiera tener consecuencias negativas. Los productores no siempre tienen la experiencia suficiente para manejar esta clase de situación y procurar no tomar senderos que a mediano plazo podrían traer más problemas que beneficios. La ventaja de una DO es que no puede ser apropiada por un grupo y volverse un bien de club. ¿Y que pasará si la ARPQC se disuelve? ¿O si el IMPI se niega a renovar la MC en el 2015? La MC no es una figura adaptada para proteger una IG y los elementos que implica.

El queso Cotija es un pionero para el reconocimiento y la protección de productos alimentarios tradicionales mexicanos y podría abrir la vía para otros productos. Mientras que la PROFECO constata a menudo el uso desleal del término queso para productos adulterados, de mala calidad, el queso Cotija de la Sierra de Jalmich propone una alternativa al consumidor. Se trata de realmente darle la oportunidad de elegir y proporcionar las informaciones necesarias para su elección.

Es una lástima que los políticos no se asan del caso para abrir un debate más amplio sobre las orientaciones técnicas en la producción alimentaria en México y las consecuencias que implican a todos los niveles. Se trataría de privilegiar una construcción de los modos de certificación y valorización de los productos alimentarios tradicionales mexicanos por la práctica, por el campo, más que una construcción solamente jurídica y administrativa, a menudo distante de las realidades y por lo tanto generadora de contradicciones. Sin embargo a pesar de la diligencia de la ARPQC y de la PSJ para seguir los procedimientos necesarios a la obtención de una DO (elaboración de una norma específica, etc.), una falta de comprensión y de diálogo caracterizó sus relaciones con la administración.

## **Conclusión**

El proceso de calificación del queso Cotija ha generado una dinámica de desarrollo territorial multidimensional. Constituye un elemento motor alrededor del cual se articula la activación colectiva del SIAL de la Sierra de Jalmich. Va hacia el refuerzo de la integración entre un producto y un territorio. Sin embargo, su movilización para reactivar

el desarrollo se ha confrontado a una serie de problemas, en particular en cuanto al marco legal y administrativo de las DO en México.

¿Porqué tan pocos esfuerzos en México sobre las DO, mientras que muchos países, en particular en América Latina, muestran más voluntarismo en la definición de la DO, su orientación y el desarrollo de un aparato administrativo adaptado? ¿Sería otra vez la aplicación del proverbio mexicano “tan lejos de Dios, y tan cerca de Estados Unidos”? Este país tiene de hecho una fuerte influencia sobre las orientaciones políticas y comerciales de México. El principal mercado para México es con mucho los EE.UU, que no reconoce las DO y proponen protegerlas a través de marcas de certificación. El IMPI piensa por lo tanto que es preferible seguir las reglas del poderoso vecino; olvidando que el principal mercado para los productos alimentarios mexicanos no es otro que México... y existe un potencial para esos productos tradicionales dentro del mercado interno, que justifica el refuerzo del marco legal. A través del caso mexicano, se nota también que la falta de un vínculo explícito entre desarrollo territorial y DO en la política de propiedad industrial influye sobre el uso que se hace esa figura. Las DO mexicanas son a menudo mal definidas y delimitadas, y un producto con fuerte anclaje territorial como el queso Cotija, no logra obtener una protección de DO.

Uno de los problemas fundamentales del marco legal y administrativo de las DO en México es que no se sabe exactamente cual es su objetivo. Y sin objetivo, sin rumbo, es difícil decir quien puede pretender a uno DO y quien no, y establecer las instituciones necesarias. El gobierno mexicano ha tenido tendencia a copiar textos internacionales, sin establecer el aparato legal, administrativo y jurídico necesario. Es importante que México establezca su propio sistema para la protección de productos tradicionales, según sus propios objetivos, capacidades y contexto (conjugando sus esfuerzos con otros países del continente involucrados en la misma dinámica). De hecho, la protección y la valorización de productos como el queso Cotija podrían hacerse a través de otras figuras, otros sellos de calidad. Por ejemplo, si la marca colectiva se usa como una IG, entonces habría que adaptar su reglamentación para tal uso.

En los hechos, las DO son casi ausentes de México. No fueron parte del debate público y político. Podemos explicarlo como consecuencia de la orientación de los gobiernos

mexicanos en términos de desarrollo: favorecer las industrias agroalimentarias a gran escala, asociadas a una agricultura intensiva y un mercado liberalizado. Sin embargo parece que el caso del queso Cotija está generando una dinámica alternativa. Lo atestigua el interés de varios estados por valorizar su patrimonio alimentario, a través la obtención de marcas colectivas y denominaciones de origen. Lo atestigua también el punto de acuerdo<sup>9</sup> emitido por un senador en abril 2008, a partir del cual podemos esperar la generación de un verdadero debate sobre el tema. Se trata de avanzar poco a poco y sobre todo de darse los medios para alcanzar ese objetivo.

### **Bibliografía**

Álvarez Barajas R, Barragán López E y Chombo Morales P, 2004. Reglas de uso de la Marca Colectiva Queso Cotija, Región de Origen, Zamora, El Colegio de Michoacán, 20 pp.

Arreglo de Lisboa sobre la protección de denominaciones de origen y su registro nacional. [http://www.wipo.int/lisbon/fr/legal\\_texts/lisbon\\_agreement.htm#P52\\_4938](http://www.wipo.int/lisbon/fr/legal_texts/lisbon_agreement.htm#P52_4938)

Baisnée P.-F, 1989. *De vacas y rancheros*. Ed.: CEMCA. 186 pp.

Barragán López E y Chávez Torres M., 1998. El queso Cotija se nos va de las manos .In: Oikión, V (Coord.) *Manufacturas de Michoacán*. México, El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado.

Barragán López E., Chávez Torres M. y Linck T., 2007. Choix technique et patrimonialisation: les enjeux de la qualification du fromage Cotija. A publier. 22 pp.

Belleti G., Marescotti A., Hauwuy A. y Paus M., 2005. Evolution des effets locaux des AOP-IGP: développement rural, organisations sociales et vie des territoires. Colloque international “Produits d’origine: enjeux et acquis scientifiques”, INRA-INAO, Paris, 17-18/11/2005.

Boucher, F., 2004. SYAL : Enjeux et difficulté d’une stratégie collective d’activation des concentrations d’agro-industries rurales. Le cas des fromageries rurales de Cajamarca, Pérou. C3ED, Thèse de doctorat en Sciences Economiques, Université de Versailles, St-Quentin-en-Yvelines.

Chombo Morales P., 2005. Experiencia de un encuentro inesperado. La apropiación de una propuesta tecnológica para la producción artesanal con certificación de origen y calidad del queso Cotija. In: E. Barragán (ed.), *Gente de campo. Patrimonios y dinámicas rurales en México*. Zamora, El Colegio de Michoacán. pp. 481-500.

Correa Gómez C., Boucher F. et Requier-Desjardins D., 2004. ¿Como activar los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América Latina? Un análisis comparativo. Congreso Internacional ARTE, Agroindustria Rural y Territorio. Toluca, México. Dic. 2004. 20p.

---

<sup>9</sup> Declaración del poder legislativo que plantea un problema y solicita trabajos y análisis para delimitar y solucionarlo. El senado es uno de las dos cámaras legislativas de la Federación Mexicana.

Dimou P., 2002. Les dénominations des fromages. Mémoire pour l'obtention du DEA de la Propriété Intellectuelle. Université Robert Schuman-Strasbourg III. Septembre 2002. 86 pp.

Fournier, S., 2007. Les indications géographiques : une voie de pérennisation des processus d'action collective au sein des SYAL ? A publier.

Granados R., L, 2004. Indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Un aporte para su implementación en Costa Rica. IICA-PRODAR-MAG-CNP.105 pp.

Hernández López J., 2007. ¿De México para el mundo? La Denominación de Origen Tequila: entre añejas prácticas y joven modernización. Comunicación en el seminario: "abriendo camino hacia la cultura de las indicaciones geográficas en México. Experiencias de procesos de patrimonialización de productos tradicionales". Guadalajara, México, 11-12/10/2007.

IMPI, 2000. Declaratoria general de protección de la denominación de origen Ámbar de Chiapas. D.O.F. 15/11/2000.

[http://www.impi.gob.mx/index.php?option=com\\_content&task=view&id=145&Itemid=206](http://www.impi.gob.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=145&Itemid=206)

IMPI, 2003. Modificación a la declaración general de protección de la denominación de origen Mezcal. D.O.F. 3/3/2003.

[http://www.impi.gob.mx/index.php?option=com\\_content&task=view&id=134&Itemid=206](http://www.impi.gob.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=134&Itemid=206)

IMPI, 2006. Guía de usuarios de signos distintivos. 48 pp.

Jiménez Macías C., 2008. Punto de acuerdo relativo a la protección de los productos mexicanos, a través de la denominación de origen.

[http://www.pri.senado.gob.mx/index.php?ido=4&opc=2&senador=Sen.%20Jim%C3%83%C2%A9nez%20Mac%C3%83%C2%ADas%20%20Carlos&obj\\_id=9894&tabla\\_id=Punto%20de%20Acuerdo](http://www.pri.senado.gob.mx/index.php?ido=4&opc=2&senador=Sen.%20Jim%C3%83%C2%A9nez%20Mac%C3%83%C2%ADas%20%20Carlos&obj_id=9894&tabla_id=Punto%20de%20Acuerdo)

Lence S., Marette S., Hayes D.J., and Foster W., 2006. Collective Marketing Arrangements for Geographically Differentiated Agricultural Products: Welfare Impacts and Policy Implications. MATRIC Working Paper 06-MWP 9. Mayo 2006

Ley de propiedad industrial de 1994. Estados Unidos Mexicanos.  
[http://www.impi.gob.mx/index.php?option=com\\_content&task=view&id=98&Itemid=206](http://www.impi.gob.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=98&Itemid=206)

Linck T., 2005. Los elementos no materiales del patrimonio rural. In: E. Barragán (ed.), *Gente de campo. Patrimonios y dinámicas rurales en México*. Zamora, El Colegio de Michoacán. pp. 577-580.

Linck T., 2006. "La economía y la política en la apropiación de los territorios." *ALASRU. Análisis Latinoamericano del medio rural* 3: 251-286.

Secretaría de Salud, (1996). Bienes y servicios. Quesos: frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias., Secretaría de Salud. NOM-121-SSA1-1994: 10 pp.

Sitio internet de la PROFECO : [www.profeco.gob.mx/](http://www.profeco.gob.mx/)

Suarez Rodríguez F., 2008. Esquema de evaluación de la conformidad. Secretaria de Economía, México, enero de 2008.

